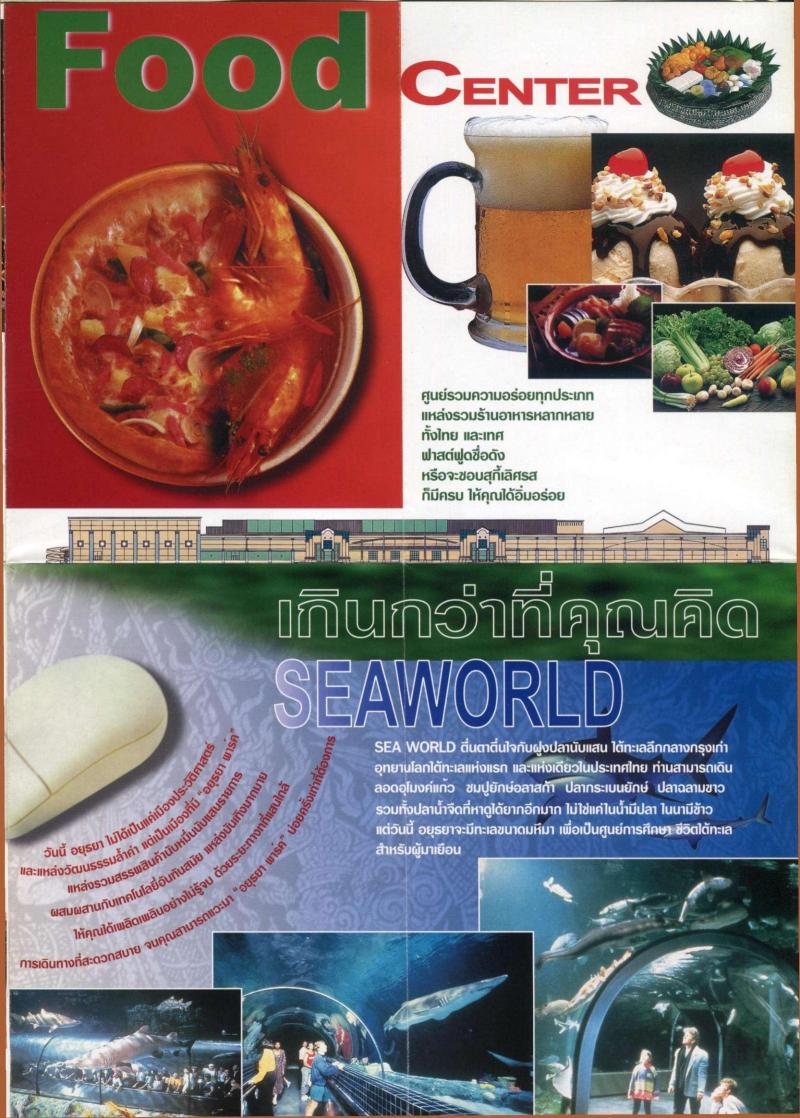
ເປັເງພບກັບຄວາມກັບຝມັຍ

AYUTTHAYÁ PÁRK

อยุธยาพาร์ค ให้มาดาว่าที่คุณคิด







อยุธยา ราชรานีที่รุ่งเรือง ด้วยศิลปะวัฒนธรรมมากว่า 417 ปี อุดมสมบูรณ์ จนใด้รับการยกย่องให้เป็น "อู่ข้าวแห่งเอเชีย"

และบัดนี้ **อยุรยา พาร์ค** ความมหัศจรรย์ระดับ**โ**ลก

ดินแดนที่ถูกเลือกให้เป็น "มรดกโลก"

บนพื้นที่กว่า 100 ไร่ มูลค่าการลงทุนกว่า 2,000 ล้านบาท

เป็นอาณาจักรแห่งความรื่นรมย์ รวมแหล่งความบันเทิง

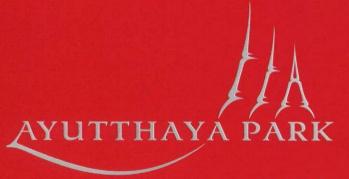
และศูนย์กลางธุรกิจที่ครบวงจรเข้าด้วยกัน

SHOPPING



THE

GREAT ATTRACTION



อยุธยาพาร์ค ให้มากกว่าที่คุณคิด



NTER แฟชั่นล้ำสมัย

ด้วยร้านบติก เสื้อผ้าแบรนด์เนม แยี่ยม หลากหลายด้วยเครื่องหนัง โด รองเท้า ดีใชน์เฉียบจากต่างประเทศ ครื่องประดับสุดเท่

ก็เลือกสรรจนคุณพอใจ

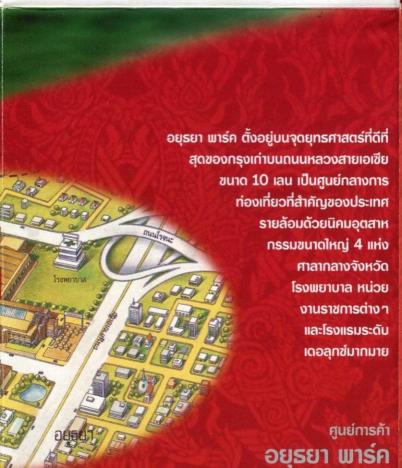
ุกวัน ที่นี้







ความสุขในดินแดนประวัติศาสตร์ที่ พรั่งพร้อมด้วยร้านค้ากว่า 600 ร้าน เช่น ศนย์เสื้อผ้าแฟชั่นทันสมัย เฟอร์นิเจอร์ กิ๊ฟซ็อป หนังสือ และอปกรณ์ที่ผาทกประเภท พร้อมทั้ง TESCO LOTUS SUPERCENTER อยุธยา พาร์ค แหล่งรวมสินค้าหลากชนิด แหล่งรวมความทันสมัย และ ความบันเทิงครบครัน



ลำนักงานขาย : 126 หมู่ที่ 3 ต.คลองสวนพล อ.พระนครศรีอยุรยา พระนครศรีอยุรยา 13000

ins. (035) 213828-9,229043

แฟกซ์ : (035) 213830



อธาราโรกรฐธานาธรา ตลาดน้ำแห่งแรกและแห่งเดียวในประเทศไทย สัมผัสเอกลักษณ์ และรูปแบบการตกแต่งอันวิจิตรงดงาม พร้อมบรรยากาศของวิถี
การค้าทางน้ำแบบไทย ๆ เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างประเทศ ที่เดินทางเข้ามายังจังหวัดพระนครศรีอยุธยา พร้อมเลือกชื้อของฝาก
จากร้านจำหน่ายของที่ระลึกพื้นเมือง สินค้าหัตถกรรมจากภูมิปัญญาไทยและของดีจากจังหวัดต่าง ๆทั่วทุกภาค เพลิดเพลินกับการชมการแสดงศิลปวัฒนธรรม
อันเป็นรูปแบบและสัญญลักษณ์ของความเป็นไทย พร้อมจัดตั้งศูนย์ข้อมูลท่องเที่ยว (Tourist Information Center) เพื่อให้ข้อมูลข่าวสารของสถานที่พัก
และแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

[ฏีเบ**รราบอาหารอรวยอนุธรานารว** แหล่งรวบรวมอาหารอร่อยที่มีชื่อในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจังหวัดใกล้เคียง ศูนย์รวมอาหารอร[่]อย แม่ช้อยนางรำ ศูนย์อาหารอินเตอร์ฟู็ด อาหารแบบบุฟเฟต์นานาชาติหลากสไตล์ เพื่อต้อนรับและสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาว ต่างประเทศที่ได้มีโอกาสมาเยี่ยมเยือน และลิ้มลองรสชาติอย่างเต็มอิ่ม ที่......*"อยุธยาพาร์ค"*



พิเศษสุด: บริการห้องจัดเลี้ยง 50-700 ท่าน งานเลี้ยงสังสรรค์ งานวันเกิด งานประชุมสัมมนา อุปกรณ์ครบครัน ในราคาประหยัดและเป็นกันเอง ติดต่อสอบถามและสั่งจองได้ที่ : ผ่ายธุรกิจท่องเที่ยว และจัดเลี้ยง อยุธยา:- โทร. (035) 213828-29, 229-234-41 แฟกซ์ (035) 213-830 กรุงเทพฯ:- โทร. 982-5821, 574-3819, 01-413-8476 แฟกซ์:574-3819















ตลาดเ้า อตุธยาพาร์ด

MAP OF AYUTHAYA PARK

เข้าเมืองอยุธยา

โรงพยาบาล

ราชฐานี อยู่รยาพาร์ด

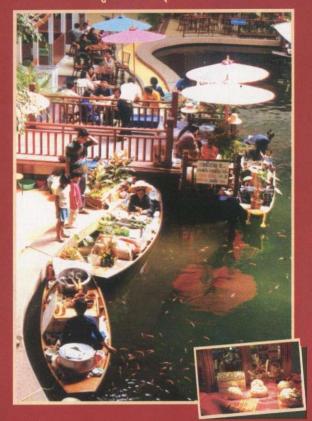
กนนลายเอเชีย

ไปกรุงเทพฯ

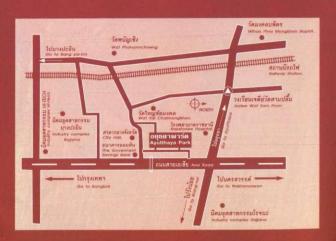
อบุธยาพาธิว ศูนย์รวมของความสมบูรณ์แบบครบวงจร บนเนื้อที่กว่า 100 ไร่ ริมถนนสายเอเชีย ข้างศาลากลางจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ท่างจากสนามบินดอนเมือง ประมาณ 50 กม. ประตูมุ่งสู่ภาคกลางและภาคเหนือ ศูนย์กลางธุรกิจอุตสาหกรรม และการท่องเที่ยว

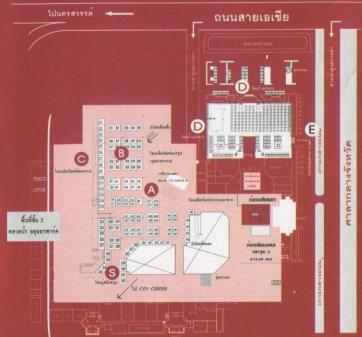
พระบาราธิอยุธยาเมืองแห่งศักยภาพของราชธานี ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

อิ่มอร่อยกับอาหาร ในงานเทศการอาหาร *"ตำรับไทย ตำรับโลก"* ภายใต[้]บรรยากาศอันรื่นรมย์ ของตลาดน้ำในรม ที่ศูนย์การค้าอยุธยาพาร์ค



เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 10.00 - 22.00 น.





แผนผังบริเวณการจัดงาน

- A โซนผลิตภัณฑ์ประกอบอาหาร
- B โซนผลิตภัณฑ์แปรรูป(อุตสาหกรรม)
- C โซนผลิตภัณฑ์ทัตถกรรม
- D โซนรานอาหาร
- E โซนผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
- S โซนผู้สนับสนุน

คณะผู้จัดงาน

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา • การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเขตภาคกลางเขต 6
 ชมรมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัดพระนครศรีอยุธยา • ศูนย์การค้าอยุธยาพาร์ค

00000000

สนใจพื้นที่/สอบถามรายละเอียดติดต่อ แพนกโมษณาประชาสัมพันธ์ 035 229-234-41ต่อ110.116.142





เทศกาลอาหาร "ตำรับไทย ตำรับไลก"

19 ตุลาคม - 4 พฤศจิกายน 2544



66 //บิคตำรับอาหารจานเด็ดครบทุกรสชาติ ให้ลองลิ้มชิมรสกันอย่างเต็มอิ่ม อย่างที่ไม่เคยมีการปรุงแต่งที่ไหนมาก่อน แต่มีที่นี่

เทศกาลอาหาร "ตำรับไทย ตำรับโลก"

ระหว่างวันที่ 19 ตุลาคม - 4 พฤศจิกายน 2544 ณ จังหวัดพระนครศรีอยธยา รวมไว้ทุกเมนู เสิร์ฟให้ถึงที่ทันที... 99

ตำรับแรก...อาหารดี

ปร่อยเด็ดกับอาหารดี กวา 500 รายการ จากทุกทิศทั่วไทย ที่พร้อมเสริฟให้คุณได้พิสูจน์ ความอร่อย ตลอด 17 วันของการจัดงาน





Шดคย และเข้าครัว กับคนดังในแวดวงดารา สังคม,การเมืองที่เข้าคิวมาสะบัดตะหลิว โชว์สูตรลับจานเด็ด ใน *"เมนู คนดัง"* ทุกวันเสาร์, อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกต์



ตำรับที่สาม อาหารเด่น

อาหารจานสำคัญที่ไม่ควรพลาด

ชมการประกวดอาหารคาว-หวานไทยในเมนู *"ต่ำรับโลก" 12 รายการ* อาทิ ตั้มยำกุ้ง, ห่อหมกปลาช่อน, ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน,ข้าวเกรียบปากหม้อ, โรตีสายไทม,ขนมใสไส้ ฯ พร้อมแซ่บแบบ "เมนู พื้นบ้าน" ในการประกวด อาทิ ไข่เค็ม, ปลาสลิด, ปลาช่อนแดดเดียวและ อาหารเป็นเมือง

การประกวดสดยอดลีลาการประกอบอาหาร ใน "น้ำพริก ลีลา" และ "ลีลา ก๋วยเตี๋ยวเรือ" ชิงเงินรางวัล และของรางวัล

รวมมูลค่ากว่า *500,000 บาท*





ตำรับที่สี่ อาหารสบอง

*Ѿ*ง, คิดและพัฒนาธุรกิจอาหารอย่างมืออาชีพ กับ *ดร.เสรี วงศ์มณฑา* ใน "ก*ันครัว Talk*" เรื่อง "การบริหารจัดการ ธุรกิจร้านอาหารอยางมืออาชีพ" พร้อมฟิกทักษะสร้างอาชีพ และเสริมรายได้กับการฟิก

อาชีพเสริม โดยพู้ฝึกสอนที่มีประสบการณ์ทั้งทางด้านอาหารและงานฝีมือ

ตำรับสุดทาย พิเศษสุดๆ จนคุณไม่กล้าปฏิเสธ

เพลิดเพลินกับเสียงเพลงอันไพเราะจากมือสมัครเล่น ในการประกวดขับร้องเพลงไทยลูกทุ่งสนุกกับมืออาชีพ "ลูกทุ่งเงินล้าน" ยิ่งยง ยอดบัวงาม,จั้งหรีดขาว วงศ์เทวัญ, แจ็ค ธนพล, สมมาส ราชสีมา ฯ

ตารางกิจกรรมประจำวัน

ในงานเทศกาลอาหาร"ต่ารับไทย ต่ารับโลก"

พิสูจน์ความอร่อยใน 12 เมนู"ต่ำรับโลก"

ตั้มยำกัง/ข้าวเกรียบปากหม้อ 19 ตลาคม

เม็ดไท/ขนมเนื้องไทย 20 ตุลาคม

แกงเขียวทวานลกชิ้นปลากราย/โรตีสายไทม 21 ตลาคม

ห่อหมาปลาช่อน/ขนมใส่ไส้ 27 ตุลาคม

ฉ่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน/กล้วยแขก,ข้าวเมาทอด 28 ตลาคม

พมีกรอบ/ข้าวเพบียวนะม่วง 3 พกศจิกายน

สนุกสนานกับการประกวดและการแข่งขัน

น้ำพริก ลีลา 20 ตลาคม

ลีลา ก๋วยเตี๋ยวเรือ 23 ตุลาคม

ทนน้อยนพมาศ/เรือบปพาชาติ 31 ตลาคม

สนุกกับการแข่งขันกินมาราธอนทุกวัน 21 ต.ค. - 4 พ.ย.

แซ่บอย่างไทย ใน "เมนู เป็นบ้าน"

การประกวดไข่เค็ม 22 ตลาคม

การประกวดปลาสลิด 24 ตุลาคม

26 ตุลาคม การประกวดปลาช่อนแดดเดียว

มูเคคยและเข้าครัว 9 วัน 9 คนคัง และ 9 รายการอาหารจาก รายการ "เมนูคนคัง"

วันที่ 19, 20, 21, 23, 27, 28, ตุลาคม, 3, 4 พฤศจิกายน 2544 อาทิ คุณพลศรี คชาชีวะ, โคโค้ ยุทธพิชัย ชาญเลขา, ท็อป ดารณีนุช โพธิปิติ, คุณสมเกียรติ คุณานิธิพงษ์, ดุ๊ก ภานุเดช วัฒนสุชาติ, ทมวย อริศรา กำธรเจริญ และ ใหม่ ณัฐฐา ลอยค์

ฟีกอาชีพเสริม เพิ่ม "อาหารสมอง" และทดลองเข้าครัวกับพู่รู้

19 ต.ค. - 4 พ.ย. ชมการสาธิตการทำอาหารจาก "เมนูสปอนเซอร์"

19 ต.ค. - 4 พ.ย. ฝึกอาชีพเสริม กับงานฟีมือมากมาย จากพู้ชำนาญการ

อาทิ ประดิษฐ์ดอกไม้จากวัสดุธรรมชาติ,

การปั้นขนมจิ๋ว จากแบ้งข้าวเทนียว,เพนต์แก้ว,

"การบริหารจัดการ ธรกิจรานอาหาร อย่างมืออาชีพ"

กัดกระจก ฯลฯ

กับครัว Talk กับ *ดร.เสรี วงศ์บณฑา* ใน 29 ตุลาคม